

自分でつくる

生地からつくる ヘクセンハウス



セット内容

クッキーミックス	400g
粉糖(アイシング用)	100g
砂糖菓子(サンタ)	1個
ココアパウダー	8g
抹茶パウダー	2g
型紙	1枚
絞り袋	1枚
レシピカード	1枚

自分で用意する材料

砂糖(生地用)	140g
食塩不使用バター	60g (有塩バター、ケーキ用マーガリンでも可)
牛乳	92.5ml (プレーン生地用80ml、ココア生地用小さじ2(10ml)、抹茶生地用小さじ1/2(2.5ml))
卵(MまたはL玉)	1個 (卵黄(つや出し用)、卵白(アイシング用))
水	小さじ1(5ml)
レモン汁	数滴

※有塩バターを使用すると、食塩不使用バターでつくったものに比べて、多少塩辛く仕上がります。

使用する道具

オーブンレンジ	シリコーン スパチュラ(調理べら)
冷凍庫	めん棒
冷蔵庫	網
ボウル(大4個、小1個)	スプーン
耐熱容器	ナイフ(包丁)
小皿	はけ
はかり	はさみ
計量カップ	ラップ材
計量スプーン(大、小)	オーブン用シート
泡立て器	

クッキー生地、アイシングのつくり方

はじめる前に…

- 自分で用意する材料は、あらかじめ計量しておきます。
- 型紙を袋から取り出し、黒い線またはわくに沿ってはさみで切れます。
- 牛乳を室温に戻しておきます。
- 卵1個を卵白と卵黄に分けておきます。卵黄には水小さじ1(5ml)を加え、スプーンで混ぜておきます。(つや出し用)
- バター60gを耐熱容器に入れ、軽くラップ材をかけて電子レンジで溶かします。(目安 500W 50秒)
- オーブンの天板に合わせてオーブン用シートを用意しておきます。

早く仕あげるためのポイント

- ・クッキー生地を冷凍庫で冷やしている間にアイシングをつくっておきましょう。
- ・生地は裏面のA～Dの順番で焼きます。
- ・オーブンで焼いている間、次の生地をつくりて焼く準備をしておきましょう。
- ・クッキーが冷めたら、裏面の組み立て方を見て、順次組み立てていきましょう。

クッキー生地をつくります



ボウル(大)に溶かしバターを入れ、砂糖140g(セット内容の粉糖はアイシング用に使いますので、生地用の砂糖はご用意ください。)を加えて泡立て器で混ぜます。(目安10~15回程度)
※混ぜすぎると、クッキー生地がまとまりにくくなります
ので、混ぜすぎないようご注意ください。



[プレーン生地]
①にクッキーミックス、牛乳80mlを加え、シリコーンスパチュラ(調理べら)で生地を混ぜ合わせた後、さらに均一になるまで手で軽くこねます。



②のプレーン生地の1/4量をココア生地用に使用します。



[ココア生地]
ココア生地用に取り分けた生地をボウル(大)に入れ、ココアパウダー、牛乳小さじ2(10ml)を加えてシリコーンスパチュラ(調理べら)で混ぜ合わせた後、さらに手でこねてひとつにまとめココア生地をつくります。



③のプレーン生地から50gを取り分け、抹茶生地用に使用します。



[抹茶生地]
抹茶生地用に取り分けた生地をボウル(大)に入れ、抹茶パウダー、牛乳小さじ1/2(2.5ml)を加えてシリコーンスパチュラ(調理べら)で混ぜ合わせた後、さらに手でこねてひとつにまとめ抹茶生地をつくります。



それぞれの生地をラップ材ではさみ、めん棒で厚さ約4mmに均一に伸ばします。プレーン生地は約21cmの円状を2枚、ココア生地は約19cmの円状を1枚、抹茶生地は約11cmの円状を1枚つくります。生地を伸ばしたら、ラップ材に挟んだまま平な状態で冷凍庫で約15分冷やします。

※生地を冷やしている間に、右の「アイシングをつくります」をみてアイシングをつくり、冷蔵庫に入れておきます。

アイシングをつくります



卵白(1個分)をボウル(小)に入れ、泡立て器で溶きほぐし、大さじ1杯分をボウル(大)にとっておきます。



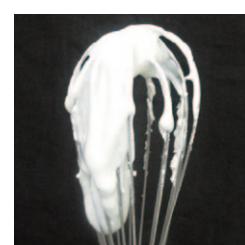
セット内容の粉糖のうち大さじ1を小皿にとっておきます。



⑥の卵白大さじ1杯分を入れたボウル(大)に⑦の残りの粉糖(小皿にとった大さじ1以外の粉糖)を入れ、泡立て器でよく混ぜます。



※卵白は1個分すべてを使わず、大さじ1杯分を使用してください。卵白1個分を使用すると、アイシングがやわらかくなりすぎますのでご注意ください。少しづつ硬さを調整しながらつづいていくことがポイントです。



レモン汁を1~2滴加えて混ぜ、写真のように泡立て器でくっ立ったときにゆっくりと落ちるくらいの硬さにします。シリコーンスパチュラ(調理べら)を使い、絞り袋に入れて冷蔵庫に入れておきます。
※アイシングがやわらかいと組み立てにくくなりますので十分ご注意ください。

クッキーの焼き方、組み立て方は裏面です ▶

クッキー生地の焼き方、組み立て方

クッキー生地をカットして、焼きます

オーブンから天板を取り出し170℃に温めはじめます。(予熱)
①オーブンに天板がついておらず、オーブンレンジのターンプレート等をご使用の際は、ヤケドにご注意ください。

次のA～Dの順にクッキー生地をカットしていきます。ラップ材を生地からはずし、黒い線またはわくに沿って切った型紙を文字が読めるようにクッキー生地の上に置き(型紙が表裏逆だと、生地にくつつきやすくなります)、型紙に沿って数字の数だけ生地をナイフ(包丁)で切ります。カットしたクッキー生地は、オーブン用シートを敷いた天板の上に間隔をあけて並べます。

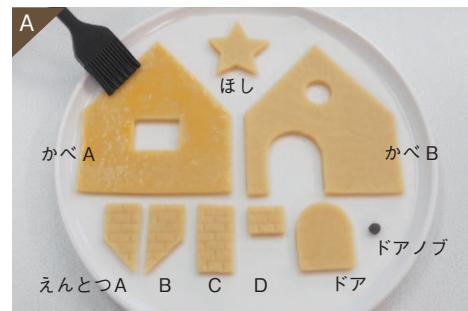
②ナイフ(包丁)で手を切らないようご注意ください。

※焼く前に、クッキー生地の両面にラップ材がついていないか確認してください。

※生地がやわらかく、切りにくい場合は、再び冷凍庫で冷やしてください。

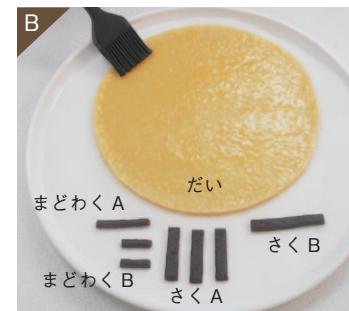
余った生地はお好みの形にして焼いてください。

レシピでは4回に分けて焼きますが、ご使用のオーブンの機種により焼く回数は異なります。



えんとつA～Dはナイフで線を引き、レンガ風に仕あげます。ドアは竹串で好きな模様をつけます。「はじめる前に・④」でつくったつや出し用卵をはけで塗り、170℃のオーブンで約12～20分焼きます。クッキーに焼き色がついたらオーブンから取り出し、網の上で冷まします。

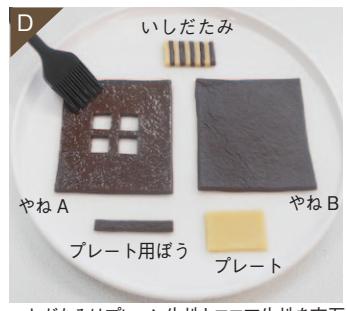
③クッキー生地の厚みやオーブンの機種により、焼き時間は多少異なります。
※小さいバーツほど早く焼きあがるので、クッキーに焼き色がついたら、スプーンまたはフライ返し等を利用して、その都度オーブンから取り出し、網の上で冷めます。



Aのクッキー生地を焼いている間につくりはじめます。Aと同様に卵を塗り、170℃のオーブンで約12～25分焼き、網の上で冷めます。
※抹茶生地には卵を塗らない方がきれいなみどり色になります。



リボンとリース用かざりだま8個はリースの上に飾り付け、ツリー用かざりだま12個はツリーの上に飾り付けます。Aと同様に卵を塗り、170℃のオーブンで約10～20分焼き、網の上で冷めます。



組み立てます



クッキーが焼きあがり、冷ましたパート



絞り袋の先をはさみで約1.5cmカットし、2枚のかべCの短い面の裏面のふちと、底(だいに接着する部分)にアイシングを塗ります。



かべAの底(だいに接着する部分)にアイシングを塗ります。



アイシングを塗ったかべA、かべCをだいに置きます。



かべBの底(だいに接着する部分)にアイシングを塗り、付けます。アイシングが固まるまで5～10分程度置きます。その後⑥～⑧を行います。



ツリー用だいにアイシングをつけ、ツリーを付けます。



はしごBの裏面にアイシングをつけ、はしごAの表面に付けます。さくAの表面にアイシングをつけ、さくBを表面が上になるように付けます。



ドアノブの裏側にアイシングをつけ、ドアに付けます。プレート用ぼうの表面にアイシングを塗り、プレートを付けます。



⑤のアイシングが固まったら、かべのドア側から見て左上部のふちにアイシングを塗り、やねAを付けます。



もう片方も同じようにアイシングを塗ってやねBを付け、やねがしっかりと付くように手で軽く押さえます。アイシングがしっかり固まるまで10分程度置きます。



家のまわりに、アイシングをスプーンの背で手早く塗ります。



ドアの左側のふちにアイシングを塗り、ドアといしたたみを飾ります。



アイシング小さじ1/2程度を小皿に入れ、レモン汁を4～6滴加えてスプーンで混ぜ合わせます。オーブン用シートでつくった絞り袋に入れ、プレートにお好みの文字を書きます。



えんとつCの裏面にアイシングを塗り、えんとつA、えんとつBを付けます。ふちにアイシングを塗りやねBの上に付けます。



えんとつDを付けます。



まどわくの裏面にアイシングを塗り、家のうしろ側の窓の上と左右に付けます。グリーンAを同様に窓の下に付けます。



グリーンBの裏面にアイシングを塗り、かべCの下に付けます。



アイシングで、さく、プレート、リースを飾り付けます。



絞り袋の先をはさみでさらに5mm程度カットし、やねのつぎ目にアイシングで雪がかかっているように仕あげます。



⑯の雪の上にほしを飾ります。



はしごを飾って出来上がりです。お好みの場所に、砂糖菓子(サンタ)、ツリーを飾ってください。

※焼いたクッキーが割れてしまった場合は、アイシングを割れ目にねって、つなぎ合せ、完全に固まるまで乾かします。※調理後は、なるべくお早めにお召し上がりください。